

# MONGARDA



GLERA  
COLLI TREVIGIANI  
I.G.T.

## FERMO

*Un vino che riscopre gli antichi sapori di un tempo, quando nelle Osterie di paese si beveva l'Ombra. Che è il frutto di una minima manipolazione della materia prima per consentire di mantenere la genuinità fino al bicchiere. La presenza di sedimenti nella bottiglia ne testimonia l'artigianalità.*

### Taglio di vecchie vigne di versanti differenti

Esposizione Sud ed Est

### Varietà

Glera e vecchie varietà autoctone

### Suolo

Strato sottile di argilla su roccia conglomerata calcarea (suolo Marcuola)

### Vendemmia

Raccolta manuale utilizzando piccole casse da 20 kg

### Vinificazione

Pressatura soffice con separazione del mosto fiore.  
Decantazione statica di 18-24 ore.  
Fermentazione spontanea in vasche di cemento.  
Maturazione in vasche di cemento con batonnage.  
Non chiarificato e non filtrato prima dell'imbottigliamento.

### Dati analitici

Residuo zuccherino	0 gr/l
Acidità	5,0 gr/l
SO2 Tot	33 mg/l



**Mongarda Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.**

Via Canal Nuovo, 8  
31010 Col San Martino (TV) - Italia

t/f +39 0438 989168

info@mongarda.it

[www.mongarda.it](http://www.mongarda.it)